

PILOTAGE NATIONAL		Session 2009	Code examen	510-221 04.E
SUJET N° 1	Examen : BEP		Coefficient	4
	Spécialité : Alimentation – Pâtissier, glacier, chocolatier confiseur		Durée	4 h 30
	Épreuve : EP1 – Pratique professionnelle		Page	1/1
2^{ème} partie : Pâtisserie courante				

En utilisant votre carnet de recettes personnel, procéder aux fabrications suivantes :

PÂTE FEUILLETEE : (cuissons réalisées par le centre)

- À partir de 750 g de pâte feuilletée à 4 tours fournie :
 - ☞ Tourer, abaisser, détailler et confectionner :
 - un Pithiviers 6/8 personnes
 - une tarte aux pommes (Ø 20 cm) garniture compote, rosace de pommes

(Techniques évaluées : tourage du pâton, détaillage, garnissage, rayage, présentation et commercialisation)

PÂTE À CHOUX : (cuisson réalisée par le centre)

- À partir de 1/4 de litre d'eau :
 - ☞ réaliser une pâte à choux
 - ☞ dresser, dorer, rayer, cuire 10 religieuses
 - ☞ dresser le reste en chouquettes
 - ☞ garnir de crème mousseline et glacer des religieuses au café (crème au beurre fournie par le centre)

(Techniques évaluées : réalisation de la pâte, dressage, garniture et glaçage)

CRÈMES

- À partir de 1 litre de lait :
 - ☞ réaliser une crème mousseline
- À partir de 100 g de beurre :
 - ☞ réaliser une crème d'amandes

(Techniques évaluées : réalisation et cuisson de la crème pâtissière, règles d'hygiène spécifiques, dégustation de la mousseline, réalisation de la crème d'amandes)

ENTREMETS

- À partir de 4 œufs :
 - ☞ réaliser une génoise en moule à manqué de 18 ou 20 cm Ø
 - ☞ monter un framboisier, crème mousseline au kirsch (sirop fourni par le centre)
- À partir de 200 g de pâte d'amandes :
 - ☞ colorer, abaisser, recouvrir le framboisier entièrement de pâte d'amande
 - ☞ inscription au cornet obligatoire « **Framboisier** » (pâte à écrire fournie)

(Techniques évaluées : réalisation, cuisson, montage de l'entremets, écriture au cornet, présentation et commercialisation)

Pour l'ensemble de l'épreuve, on évaluera l'hygiène, l'organisation du travail et la présentation.